



MANUAL DE INSTRUCCIONES

TOLVA PORCIONADORA MODELO: TP150

TP76 044 1109



0. DECLARACIÓN "CE" DE CONFORMIDAD SOBRE MÁQUINAS
(SEGÚN LA DIRECTIVA 89/392/CEE, ANEXO II SUB A)

Mérand Mécapâte

Z.I. de la Turbanière. Brécé - BP 93329
35 533 Noyal-sur-Vilaine.FRANCE

DECLARAMOS bajo nuestra única responsabilidad que la máquina:

TOLVA PORCIONADORA
MARCA: AQUAPAN
TIPO: TP150
Nº SERIE: TP76 044 1109
AÑO DE CONSTRUCCIÓN: 2009

Se adapta a las normas armonizadas o documentos normativos:

- EN-292-1 Seguridad de máquinas. Conceptos básicos, principios generales para el diseño.
- EN-292-2 Seguridad de máquinas. Conceptos básicos, principios generales para el diseño.
- EN-60204/1 Equipo eléctrico de las máquinas industriales.
- EN-418 Seguridad de máquinas: Equipo de parada de emergencia. Aspectos funcionales. Principios para el diseño.

Y es conforme a los requisitos esenciales de las Directivas:

- 89/392/CEE de "Seguridad de máquinas"
- 91/368/CEE de "Seguridad de máquinas" (modificación)
- 93/44/CEE de "Seguridad de máquinas" (modificación) de "Marcaje CE"
- 73/23/CEE de "Seguridad del material eléctrico"

Noyal-sur-Vilaine, 10 de Noviembre de 2009

Firmado:

1. INSTRUCCIONES PARA LA PUESTA EN MARCHA FUNCIONAMIENTO Y MANTENIMIENTO DE LA MÁQUINA:

TOLVA PORCIONADORA MOD. TP150

NOTA IMPORTANTE:

LEER ESTE MANUAL ANTES DE PONER LA MÁQUINA EN SERVICIO.
CONSERVAR PARA FUTUROS USOS.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

DIMENSIONES (Largo x ancho x alto)	0,8×0,9×2 m
ALTURA DE TRABAJO	745/1000 mm
CAPACIDAD MÁXIMA TOLVA	150 l
TENSIÓN DE ALIMENTACIÓN	220V +GND
INTENSIDAD NOMINAL	6,5 A
POTENCIA TOTAL	1,5 kW
TEMPERATURA SERVICIO	+5 a +40°C
TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO	-25 a +55°C
GRADO DE HUMEDAD ADMISIBLE	30% a 95%
NIVEL AUDITIVO	<70 dB

La máquina está diseñada y construida para la producción de plastones de masa de pastelería, y su descarga sobre cubetas.

La máquina está compuesta de los siguientes grupos. (figura 1).

1. TOLVA PORCIONADORA
2. CUADRO ELÉCTRICO
3. CABLE SEGURIDAD

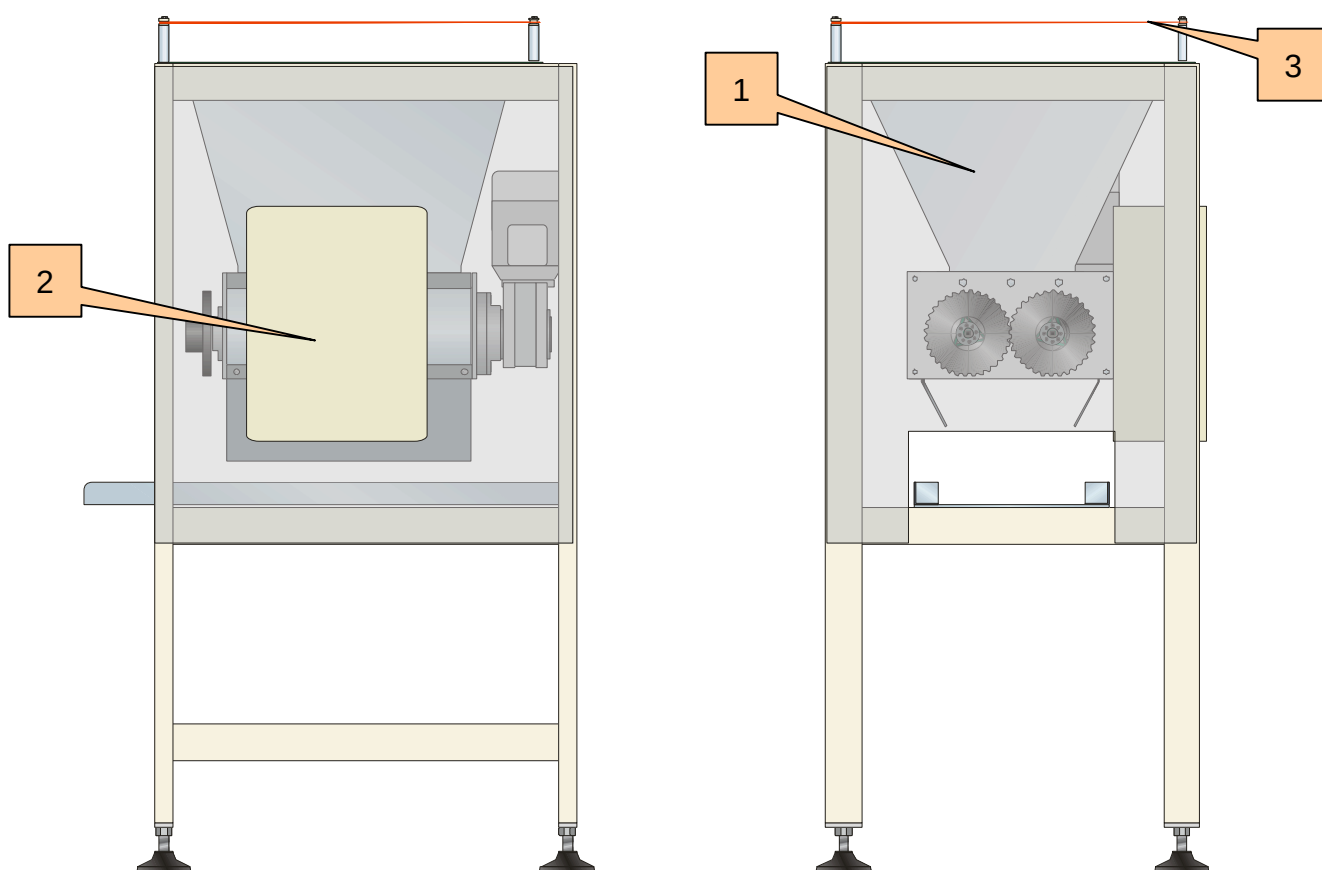


figura 1

2. INSTALACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE LA MÁQUINA

2.1. INSTALACIÓN Y PUESTA EN SERVICIO DE LA MÁQUINA

La instalación y puesta en servicio de la máquina será efectuada por el servicio técnico de Merand. ó por personal autorizado.

Situar la máquina perfectamente alineada y nivelada.

La conexión eléctrica general de la máquina se hará en el regletero dispuesto para tal fin en el cuadro eléctrico.

Para mas detalles ver esquema eléctrico.

2.2. ALMACENAMIENTO DE LA MÁQUINA

En caso de tener que permanecer la máquina fuera de uso durante un tiempo prolongado es importante observar las siguientes recomendaciones

- Limpiar perfectamente la máquina de restos de masa, harina o grasa.
- Guardar en un sitio sin humedad ni temperaturas extremas.
- Cubrir la máquina con tela o plástico para protegerla del polvo y suciedad.
- Desconectar la alimentación eléctrica.

3. REGULACIÓN Y AJUSTES MECÁNICOS

La máquina viene ajustada de fábrica ó en su puesta en servicio por el personal técnico. No obstante existen algunos ajustes que se pueden efectuar posteriormente si variaran las condiciones de uso, aunque la mayoría de ellos no son habituales.

Todos los ajustes descritos en esta sección que requieran retirar tapas fijas o manipular algún elemento de la instalación eléctrica, solo serán efectuados por personal cualificado.

A continuación se detallan dichos ajustes grupo a grupo.

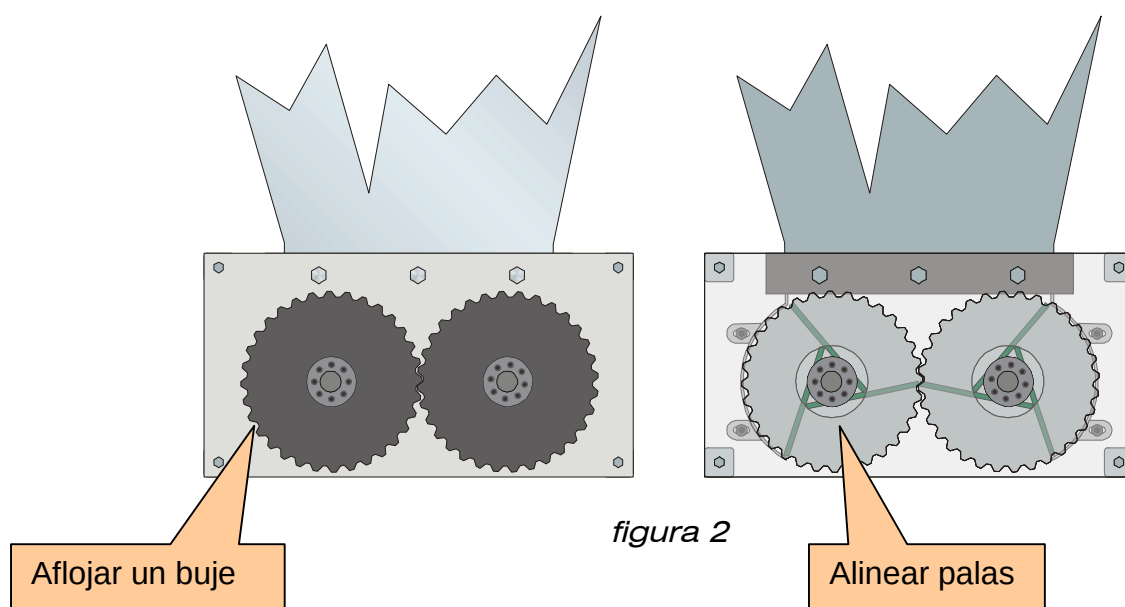
3.1. TOLVA PORCIONADORA

3.1.1. CENTRAJE Y AJUSTE DE LAS PALAS CORTADORAS

En raras ocasiones las palas cortadoras de la tolva porcionadora se desalinean, en este caso la masa no se cortaría o el corte sería defectuoso. Para solucionar este problema se deben retirar las tapas exteriores de la tolva. Así quedarán al descubierto los piñones de las palas y se podrán alinear correctamente en su posición.

El proceso es el siguiente: se aflojará uno de los bujes autoblocantes que sostienen las palas, desatornillando todos los tornillos que lo sujetan, hasta que el eje de la pala cortadora ruede libremente entonces se moverá la pala hasta que quede en posición simétrica a la del otro lado, es decir haciendo que las dos cuchillas queden encaradas tal y como se muestra en la figura 2.

Volver a atornillar el buje, procurando no volver a desalinear las palas, y colocar nuevamente las tapas.



3.1.2. GRADUACIÓN DETECTOR PALAS CORTADORAS

El recorrido de las palas cortadoras se controla con un detector magnético situado en la parte posterior de la máquina, este detecta unos tornillos ferromagnéticos collados a una tapeta de aluminio fijada al eje tractor de las palas (figura 3).

Si las palas no paran después del corte, se deberá ajustar el detector acercándolo a los tornillos hasta que la detección vuelva a ser correcta

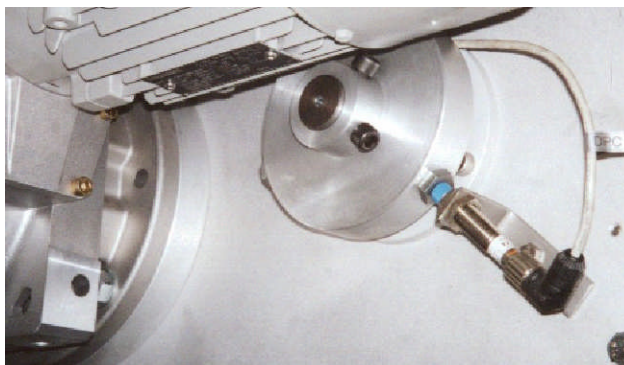


figura 3

3.1.3. MICRO SUPERIOR SEGURIDAD

En la parte superior de la tolva divisora se encuentra un cable de color rojo que esta conectado a un micro de seguridad; cuando se hace presión sobre dicho cable el micro se dispara y se corta la alimentación eléctrica de la máquina. Para volver a poner la máquina en servicio, se debe tirar del pulsador amarillo del micro y rearmar la máquina (figura 4).

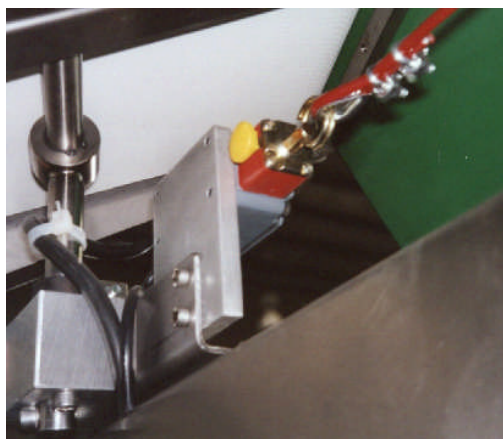


figura 4

4. UTILIZACIÓN DE LA MÁQUINA

4.1. DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS

Para la puesta en tensión de la máquina es necesario accionar el interruptor principal (1 figura 6) situado en la botonera del cuadro eléctrico.

Tras accionar el selector de rearme (2 figura 6) del cuadro, la máquina esta dispuesta para funcionar.

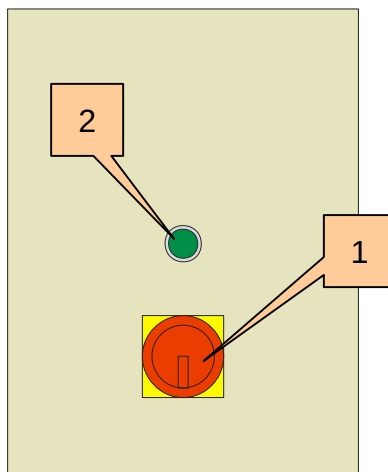


figura 6

El manejo de la máquina se efectúa desde la parte frontal de la tolva y mediante los dos pulsadores dispuestos a tal efecto.

4.2. MODO DE EMPLEO

Para utilizar correctamente la máquina seguir los pasos siguientes:

- Tras llenar la tolva de masa, introducir, mediante la guía dispuesta a tal efecto, la cubeta que se desea llenar. Se ha instalado un micro-interruptor de seguridad, en caso de que la cubeta no estuviera en su sitio o estuviera mal colocada, la máquina no funcionaría.
- Con la cubeta preparada y la tolva llena, accionar los dos pulsadores de la parte frontal de la máquina y esta efectuará una porción que caerá dentro de la cubeta.
- Sustituir la cubeta y repetir la misma operación hasta que la masa contenida en la tolva se termine.

5. VCDF LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

LIMPIEZA DE LA MÁQUINA

Después de cada uso ó al finalizar la jornada deberán efectuarse las siguientes operaciones de limpieza:

- 5.1. Retirar de la máquina y limpiar todos los accesorios usados: ejes cortadores, matriz de corte, etc....
Dichos accesorios pueden lavarse con agua y jabón atóxico debiendo ser secados cuidadosamente una vez limpios.
- 5.2. Aspirar ó soplar todos los restos de harina que estuvieran en la máquina.
- 5.3. Retirar cualquier resto de masa que se encontrara encima la mesa ó en algún rincón.
- 5.4. Limpiar las bandas transportadoras, primero con un cepillo para retirar el azúcar y la harina, luego con un trapo húmedo y jabón neutro atóxico.
Hacer avanzar las lonas para limpiarlas en todo su recorrido y limpiar por debajo de la lona.
- 5.5. Para la limpieza de las mesas y demás elementos de la estructura en inoxidable se recomienda usar algún producto específico para la limpieza de acero inoxidable.
- 5.6. Periódicamente aspirar ó soplar la harina y el polvo que pudiera haberse introducido en el cuadro eléctrico.

6. ELEMENTOS DE SEGURIDAD

La máquina dispone de tapas fijas que protegen los elementos móviles, transmisiones, correas, motores, cuadro eléctrico, y demás elementos que pudieran implicar un riesgo y cuya manipulación no es necesaria para el uso habitual de la máquina.

Estas tapas están fijadas por tornillos allen siendo necesaria una llave adecuada para poderlas desmontar. Esta operación solo podrá efectuarla personal cualificado para las operaciones de mantenimiento y reparación, y siempre con la máquina parada.

Asimismo queda terminantemente prohibido poner la máquina en marcha sin las tapas colocadas y fijadas con sus tornillos.

NOTA IMPORTANTE: La Tolva porcionadora dispone de un cable de seguridad. Este resguardo dispone de un micro-interruptor eléctrico que impide la puesta en marcha de la máquina si está abierto, y provocan la parada en caso de abrirse con la máquina en marcha. En estos casos al intentar rearmar la máquina esta volverá a pararse, siendo necesario desactivar el seguro del micro-interruptor para poder rearmar

IMPORTANTE: Vigilar que no haya ningún objeto: Herramientas, trapos, cepillos, etc... antes de ponerlas en marcha.

7. RECOMENDACIONES RELATIVAS A LA SEGURIDAD DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Los lugares con más riesgo de la máquina están señalizados con sus correspondientes pictogramas.

1- La Tolva Porcionadora ha sido construida para la manipulación de masa de hojaldre u otras masas de pastelería.

Cualquier otro uso esta prohibido. Los accidentes que resulten de una utilización no prevista por el constructor no le son imputables al mismo, siendo a cuenta y riesgo del usuario.

2- La máquina ha sido prevista para ser utilizada por personas adultas e instruidas por personal cualificado. Esta prohibido su uso o manipulación por menores.

3- El uso, mantenimiento y reparación de la máquina se hará según lo indicado en este manual.

Toda intervención no descrita en el mismo deberá ser autorizada por Mérand

4-Los trabajos sobre la parte eléctrica de la máquina solamente serán efectuados por personal cualificado y respetando las normas de seguridad establecidas

5- La apertura de las puertas y la retirada de los envoltentes fijos solo se hará por personal cualificado y siempre con la máquina fuera de servicio, teniendo que ser colocados antes de ponerla en marcha.

6-Los dispositivos de seguridad no deben ser modificados o anulados ni mecánica ni eléctricamente.

7- No poner las manos bajo las protecciones ni introducir bajo ningún concepto ninguna parte del cuerpo en la tolva porcionadora.

8-Los trabajos de mantenimiento se harán con la máquina desconectada

9-Cualquier pieza averiada solo será sustituida por un recambio original.

10-Esta totalmente prohibido realizar cualquier modificación mecánica, eléctrica o en el software sin el consentimiento del fabricante.

Mérand Mécapâte declina toda responsabilidad sobre cualquier situación provocada por el no cumplimiento de alguna de las anteriores recomendaciones.

8. ESQUEMA ELECTICO

